

# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

## SEMAINE DU 18 AU

### 22 JUIN 2018.



#### Lundi 18

charcuterie

colin aux 3

céréales

ratatouille

Yaourt aux

fruits

BIO

#### Mardi 19

Œufs durs et  
mayonnaise

Jambon

Rösti de légumes

Plateau de fromages

compote

#### Jeudi 21

Tartine au chèvre de

St Aignan

Viande Haché de  
bœuf

Choux fleurs

Corbeille de fruits

#### Vendredi 22

Crudités

Aiguillettes de  
poulet

Semoule

Petits filou au  
chocolat

RESTAURANT SCOLAIRE

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CEREALES CONTENANT DU GLUTEN (1)	CRUSTACÉS	OEUF	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		FRUITS A COQUE (2)	CELERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 18 au 22 juin 2018																	
18	Charcuterie croustis natacheau	x											x				
19	yaourt oeufs des mayonnaise des fromages jambon Rösti fromages compote			x	x	x			x	x							
21	Tarte au citron Pêches des fruits fruit	x							x	x							FRANCE
22	tomate/salade pâtes / oignons poulet Semoule petit florentin								x	x							FRANCE

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

(2) Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland